Cucina
Installazione e uso

Cooker
Installation and use

K6T72S/I

IT **Cucina con forno "Nuovo 7 Cuochi"**
Istruzioni per l'installazione e l'uso **3**

GB **Cooker with new "7 cuochi" oven**
Instructions for installation and use **16**

Avvertenze

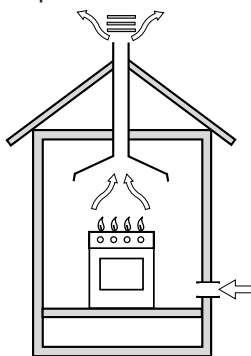
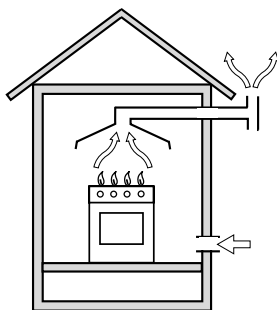
Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

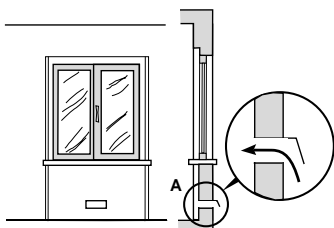
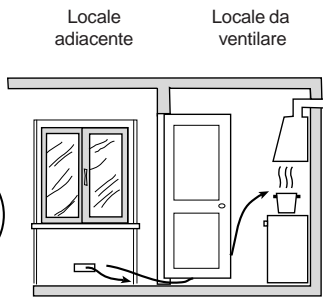
1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**
4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.
13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
18 In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, chiudere il rubinetto del gas e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
19 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
20 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
21 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
22 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
23 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
24 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
25 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
26 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
27 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.
28 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Le istruzioni che seguono sono rivolte all’installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.

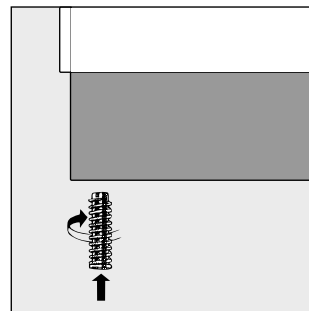
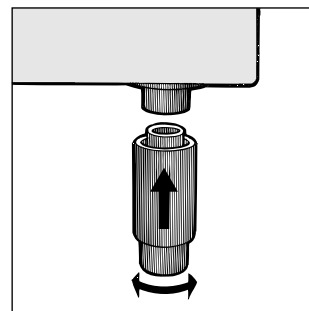
Posizionamento
Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all’esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l’apparecchio.

In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all’esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l’afflusso dell’aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l’aria dall’esterno dell’edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l’esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell’immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Esempi di aperture di ventilazione per l’aria comburente
Fig. A

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell’apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l’apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell’aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l’esterno così da permettere l’evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all’azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Livellamento (presente solo su alcuni modelli)
Nella parte inferiore dell’apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell’apparecchio, se necessario. E’ indispensabile che l’apparecchio sia posizionato in modo uniforme.

Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.

Installazione della cucina
E' possibile l’installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.

b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.

c) Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

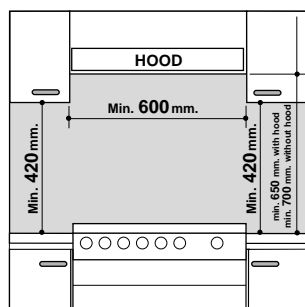



Fig. C

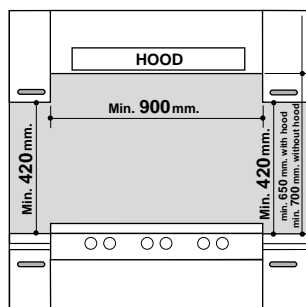



Fig. D

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Controllo tenuta

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazone sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

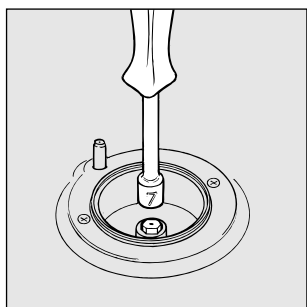
Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

Attenzione: Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13. Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").

- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:
- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare. **N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

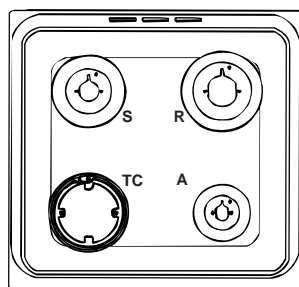
Attenzione
Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Nota
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 “regolatori per gas canalizzati”).

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
				By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata * g/h		Ugello 1/100	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,5	63	91	236	232	133	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

K6T72S/I

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
profondità cm. 40
altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46
profondità cm. 42
altezza cm. 8,5

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Tradizionale
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Pasticceria

Tensioni e frequenza di alimentazione:

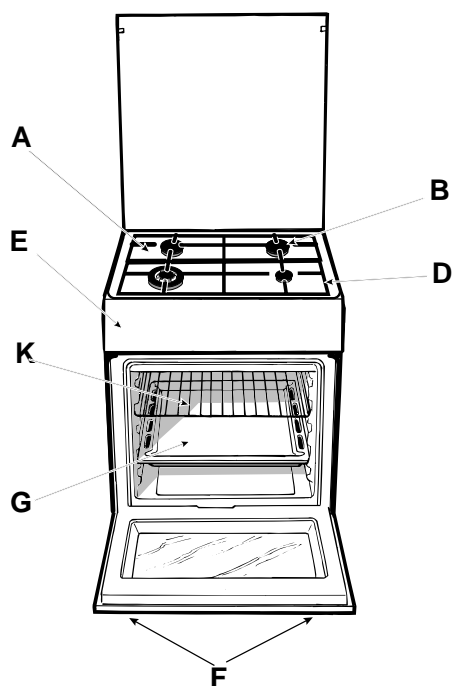
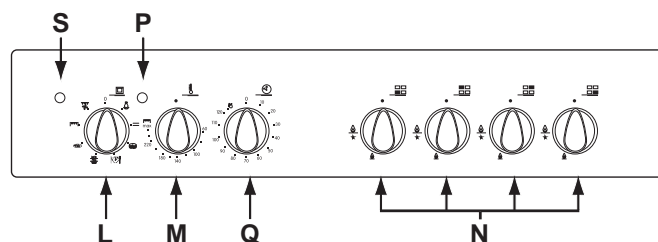
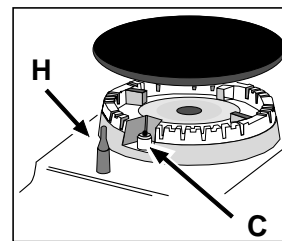
vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

La cucina con forno Nuovo “7 Cuochi”

- **A** Piano di contenimento eventuali trabocchi
- **B** Bruciatore a gas
- **C** Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- **D** Griglia del piano di lavoro
- **E** Cruscotto
- **F** Piedini o gambe regolabili
- **G** Leccarda o piatto di cottura
- **H** Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano
- **K** Griglia ripiano del forno
- **L** Manopola di selezione
- **M** Manopola del termostato
- **N** Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
- **P** La spia termostato
- **Q** La manopola del contaminuti fine cottura
- **S** La spia verde

Istruzioni per l’uso

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto della stessa.

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (N)
In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno ●, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** . Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo ● quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** e di **minimo** . Esse si ottengono facendo ruotare la manopola im senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all’arresto (corrispondente di nuovo al simbolo ●).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano
Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente premere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.
Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l’accensione se non dopo almeno 1 minuto.

Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano
Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio **H**).
Importante: dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l’accensione del bruciatore, **è necessario mantenere premuta la manopola per circa 3 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Il ***7 Cuochi*** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: “statici” a quelli dei moderni forni a convezione forzata: “ventilati”.
E’ un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di

cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulle manopole di selezione "**L**" e del termostato "**M**" presenti sul cruscotto.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Attenzione: per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere con il riferimento fisso del frontalino il simbolo .

La luce forno

Si accende ruotando la manopola "**L**" sul simbolo **.** Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Forno Tradizionale

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60**°C e **Max**.
In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Pasticceria

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60°C** e **Max**.
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno. L'assorbimento elettrico di questa funzione è di soli 1600 W.
Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60°C** e **Max**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno.
Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe".
Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso), vedi tabella "Consigli pratici per la cottura".

Forno Multicottura

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60°C** e **Max**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".
Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..
Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.
La funzione "Multicottura" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Forno Pizza
Posizione manopola termostato “**M**”: Tra **60°C** e **Max**.
Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.
La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Grill
Posizione manopola termostato “**M**”: **Max**.
Si accende l’elemento riscaldante superiore centrale.
La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo “Consigli pratici per la cottura”.

Gratin
Posizione manopola termostato “**M**”: Tra **60**°C e **200**°C.
Si accende l’elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione la ventola.
Unisce all’irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell’aria all’interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...
Il “gratin” è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

Spia termostato (P)
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all’interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l’alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

La spia verde (S)
Risulta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

La manopola del contaminuti di fine cottura (Q)
Alcuni modelli sono dotati di programmatore di fine cottura. Per utilizzarlo occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "**Q**" di un giro quasi completo in senso antiorario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati, al termine del tempo impostato oltre all’intervento della suoneria si ha lo spegnimento automatico del forno.
Attenzione: per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere con il riferimento fisso del frontalino il simbolo.
Quando il forno è spento il programmatore di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

Consigli pratici per l’uso dei bruciatori
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) alfine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell’ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

N.B. Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest’ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Preriscaldamento
Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuocciano cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione "**forno pizza**" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti.
Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.

Cottura contemporanea su più ripiani
Se dovete cuocere su più ripiani potete utilizzare o la funzione "**pasticceria**" o la funzione "**Multicottura**", le uniche che consentono tale possibilità.

Per la cottura di cibi delicati su più ripiani, utilizzare la funzione "**pasticceria**" che consente di cuocere contemporaneamente 3 ripiani (1°, 3° e 5°). Alcuni esempi sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".

Per le altra cottura su più ripiani utilizzate la funzione "**Multicottura**" tenendo conto dei seguenti suggerimenti:

- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrosti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;

Utilizzo della funzione "Fast cooking"
Funzionale, veloce e pratica per coloro che utilizzano prodotti "preconfezionati" (esempio: surgelati o precotti) e non solo, comunque utili suggerimenti sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".

Utilizzo del grill
Il forno "7 Cuochi" mette a vostra disposizione diverse possibilità di grigliare**.**

Utilizzate la funzione "**grill**", **a porta semiaperta,** posizionando il cibo al centro della griglia (posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso), dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore.
Per raccogliere sughi e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1°ripiano.
Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Si possono anche impostare temperature inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quella desiderata.

La funzione "**Gratin**", **esclusivamente con porta forno chiusa,** è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.
Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.
Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.
Importante: effettuare la cottura al "**Gratin**" **con porta del forno chiusa**, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).
Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.
Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "**P**". Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. In generale:

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina oppure utilizzate carta forno.

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura
Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione **"**forno pizza**":**

- Preriscaldare bene il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nel caso di cottura contemporanea su più ripiani (fino a 2) è preferibile utilizzare la funzione forno Multicottura in quanto la funzione forno pizza cuocerebbe di più il 1° ripiano in basso.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

1Impostazione selezionata	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione della griglia rispetto al fondo del forno	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione termostato	Durata della cottura (min.)
1 Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Creps farcite (su 2 ripiani)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking	**Surgelati**					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
4 Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2-4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
7 Gratin	Pollo alla griglia	1.5	3	5	200	55-60
	Seppie	1.5	3	5	200	30-35

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al Grill o Gratin, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

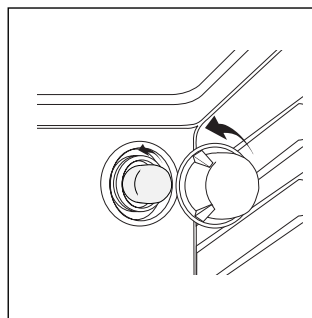
Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.
  N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Importante: controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridate alimentazione al forno.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Important

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for non-professional use within the home.
2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
3 This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.
4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

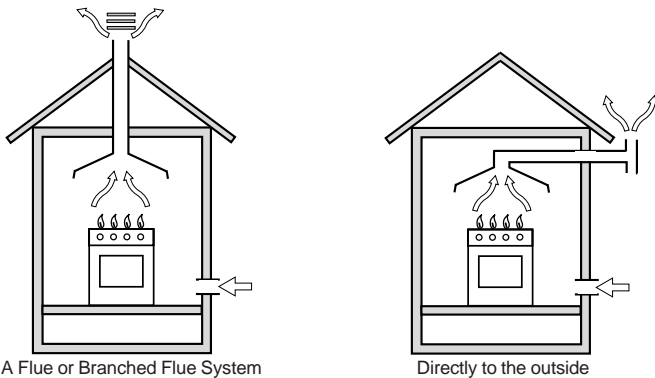
17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
18 In the case of problems and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the appliance. For repairs, contact only authorised after-sales service centres and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
19 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
20 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
21 Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
22 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
23 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
24 Make sure the knobs are in the "•"/"¡" position when the appliance is not in use.
25 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
26 Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
27 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
28 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: Disconnect the appliance from the electrical supply before performing any maintenance or regulating the appliance.

Positioning

Important: This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.

A Flue or Branched Flue System (only for cooking appliances) — Directly to the outside

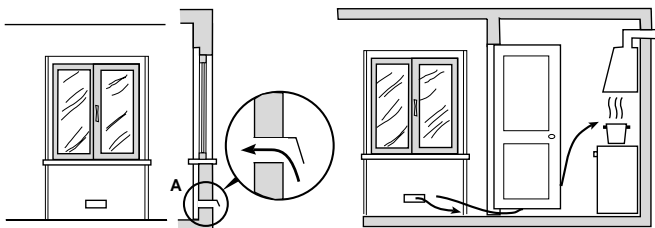
b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200cm^2 (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Examples of Ventilation Openings Comburent Air

Fig. A

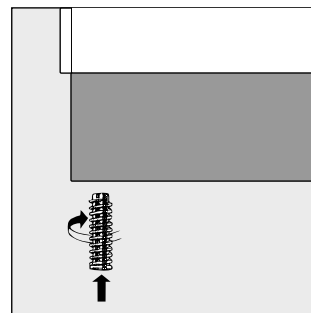
Increased Opening Between Door and Floor

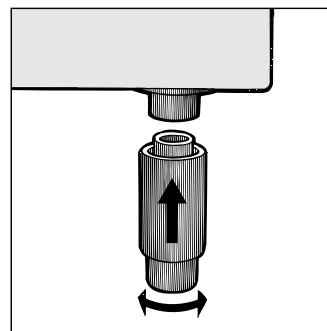
Fig. B

c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).

d) Liquified petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above 50°C.

Levelling Your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.

Mounting the legs (only on certain models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.

Installation of the cooker

The appliance can be installed next to cabinets, provided they are not taller than the hob. If the cooker is placed in contact with walls or the sides of adjacent cabinets, they must be capable of withstanding a rise in temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 600 mm from the edge of the hob itself.

b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.

c) If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures C and D.

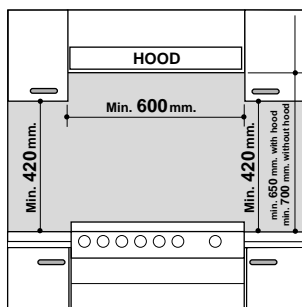



Fig. C

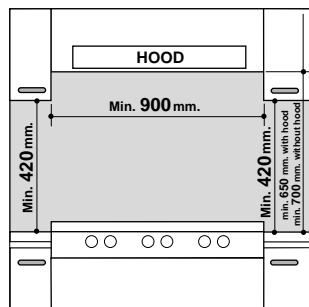



Fig. D

Connecting the Gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current National Regulations. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas." On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with the current National Regulations.

Important: Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life for your appliance.

Connection with a Hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current National Regulations. When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current National Regulations. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

Connecting a Flexible, Jointless, Stainless Steel Pipe to a Threaded Attachment

The hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas conic male attachment. Only use pipes and gaskets complying with current National Regulations. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the Connection is Tight

Important: When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Connecting the Power Supply Cord to the Mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

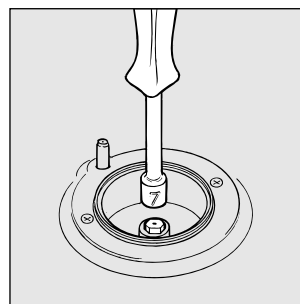
- The limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- The mains are properly earthed in compliance with current standards and regulations;
- There is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B.: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Converting the Cooker for Use with Different Types of Gas

In order to convert the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) Replace the burner nozzles on the hob:

- Remove the grids and slide the burners from their housings;
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").

- Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

Regulation of Air Supply to the Burner

The burners do not need a primary air regulator.

b) Minimum regulation of the hob burners:

- Turn the tap to minimum;
- Remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
  N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.

c) Regulating the primary air of the burners: the primary air of the burners does not need to be regulated.

Important

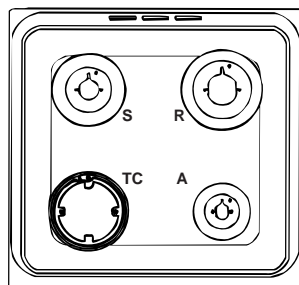
On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current standards regarding "regulators for channelled gas."

Burner and Nozzle Specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

K6T72S/I

Technical Specifications

Inner Dimensions of the Oven:

Width: 43.5 cm
Depth: 40 cm
Height: 32 cm

Inner Volume of the Oven:

56 Liters

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 46 cm
Depth: 42 cm
Height: 8.5 cm

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Traditional
Declared energy consumption for Forced convection Class
heating mode: Baking

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

Burners:

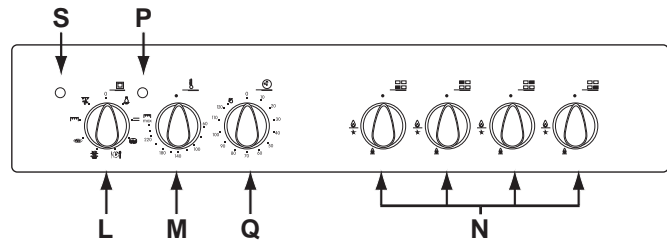
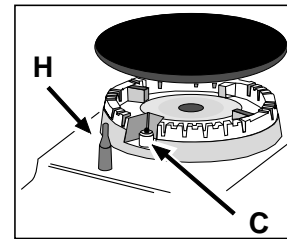
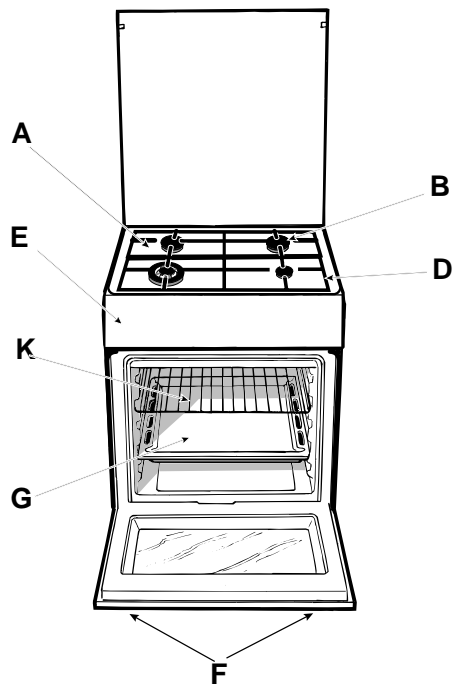
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate.

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/**EEC** of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications (only for models which use gas);
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.

Cooker with the New "7 cuochi" Oven

S P

L M Q N

A Tray for Catching Overflows
B Gas Burners
C Electronic Lighting Device
D Top Grate
E Control Panel
F Adjustable Feet or Legs
G Dripping Pan or Baking Sheet
H Flame Failure Device for Cooktop Burners

K Oven Racks
L Selector Knob
M Thermostat Knob
N Control Knobs for Gas Burners on Hob
P Thermostat Light
Q Cooking Control Timer Knob
S Green Light

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)
The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a solid ring •. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob counter clockwise to the **maximum** setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off • (the knob is on this setting when the symbol corresponds with the reference mark on the control panel), for **maximum** and **minimum** .
To obtain these settings, turn the knob counter clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the •symbol).

Electronic Ignition for the Gas Hob
To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to **maximum** keeping it pressed down until the burner lights.
Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Flame Failure Device
These models are identified by the presence of a flame detection device (see detail **H**).
Important: Since the top burners are equipped with a safety device, after lighting the burner **keep the knob pressed in for about 3 seconds** to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.

The **7 Cuochi** oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.
It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 7 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "**L**" and thermostat "**M**" situated on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the control panel with the symbol on the timer knob.

The oven light
Set knob "**L**" to the symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Traditional
Position of thermostat knob "**M**": between **60**°C and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in Traditional, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Baking
Position of thermostat knob "**M**": between **60°C** and **Max**. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc…..

"Fast cooking" Mode
Position of thermostat knob "**M**": between **60°C** and **Max**. The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.
This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.
The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

Multi-cooking Mode
Position of thermostat knob "**M**": between **60°C** and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack".
This Multi-cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc…
Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.
Desserts: the Multi-cooking mode is also perfect for baking leavened cakes.
Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Pizza Mode
Position of thermostat knob "**M**": between **60°C** and **Max**. The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.
The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one dripping pan or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Grill
Position of thermostat knob "**M**": **Max**.
The top central heating element come on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Always leave the oven door ajar during cooking.
Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Gratin
Position of thermostat knob "**M**": between **60**°C and **200**°C. The top central heating element and the fan come on.
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.
All cooking using the "Gratin" must be done with the oven door shut.
This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

Thermostat Light (P)
This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Green Light (S)
This light comes on when any of the electrical heating elements in the oven have been turned on.

Cooking Control Timer Knob (Q)
Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "**Q**" knob one full turn in the counterclockwise direction; Then, turn the knob in the clockwise direction, to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.
At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.
Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the control panel with the symbol on the timer knob.
When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.

Practical Advice on Using the Burners
In order to obtain the best performance, keep in mind the following:
- Use the appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware;
- Only flat bottom cookware should be used;
- At the boiling point, turn the knob to minimum;
- Always use a lid with the cookware.

Burner	ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

N.B. On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the " **Pizza Mode**" can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.
Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the "**baking**" mode or the **"Multi-cooking"** mode, as these are the only modes that allow you to do so.
When cooking delicate food on more than one rack, use the **"baking"** mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st, 3rd and 5th from the bottom). Some examples are included in the "Practical Cooking Advice" table.

When cooking other food on several racks, use the **"Multi-cooking"** mode keeping the following suggestions in mind:

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the "Fast Cooking" Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.

Using the Grill

The "7 Cuochi" oven offers you several different grilling modes.

Use the **"grill"** mode, **with the oven door ajar,** placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.
To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. Lower temperatures can also be set, simply by setting the thermostat knob to the temperature required.

Setting **"Gratin", only with the oven door shut**, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.
Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.
When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.
Important: always cook in "Gratin" mode with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).
When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.
Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light "**P**" will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use setting for **" Pizza Mode":**

- Preheat the oven for at least 10 minutes
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- If cooking on more than one rack (up to 2), we advise you to use the Multi-cooking Mode as the Pizza Mode would heat the bottom rack more than the others.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Setting made	Type of food	Weig-ht (in kg)	Position of the rack from the oven bottom	Preheating time (min.)	Thermostat setting	Cooking time (min.)
1 Traditional	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
4 Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2-4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
7 Gratin	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or gratin, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Routine Maintenance and Cleaning

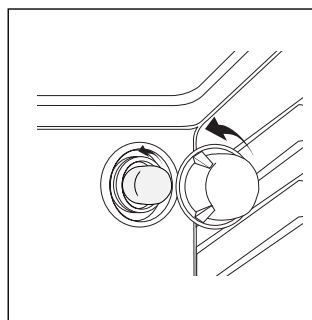
Before each operation, disconnect the cooker from the electrical supply. To ensure that the appliance lasts a long time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- The flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent, taking care to eliminate any scale;
- In cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes on the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended that drops of water be dried;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

  N.B.: Avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.

Gas tap maintenance

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.